



Nekut

Aineet: 2 dl kuohukermaa
2 dl sokeria
2 dl siirappi
1/2 dl korppujauhoja
1 dl mantelirouhetta
2 rkl voita

Valmistus: Valmista mantelirouhe itse tai käytä kaupasta saatavaa valmiiksi rouhittua.

Mittaa kerma, sokeri ja siirappi paksupohjaiseen teräskattilaan. Keitä aineksia koko ajan pohjia myöten sekoittaen, kunnes seos alkaa tulla paksuksi. Massa on valmista, kun kylmään veteen tiputettu tippa pysyy koossa ja siitä saa muovailtua sormien välissä pallon.

Lisää massaan sitten korppujauhot ja mantelirouhe sekä lopuksi voi ja sekoita kunnolla. Voi tekee nekuista liukkaita, jolloin ne irtoavat paperista.

Kaada kuuma massa pieniin vekattuihin karkkivuokiin tai leivinpaperista käärittyihin tötteröihin, jotka voi asetella pystyyn lumella täytettyyn astiaan. Nekuista syntyy aitoja tikkunekkuja, kun laitat vielä hammastikun pystyyn tötteröön.